ACQUISTATO IL .....

Sassella Valtellina Superiore DOCG 2020 2020

Vino ricco e strutturato

La zona del Sassella è una delle più interessanti della denominazione Valtellina Superiore DOCG. Ripidissima, ben ventilata e molto soleggiata. I suoi minuscoli appezzamenti sono letteralmente strappati alla roccia. Il caldo catturato dalle rocce durante il giorno viene lentamente ceduto alle piante al tramonto. Questo particolare effetto fa sì che le uve di Nebbiolo, o meglio Chiavennasca, che crescono qui siano in grado di dar vita a un vino ricco e strutturato. Il Sassella targato Triacca si caratterizza per un profumo caratteristico, con sentori di lampone, di piccoli frutti, ma anche di viola e di rosa canina. In bocca si scopre un vino asciutto e vellutato, robusto con una vena di nocciola e un fondo di liquirizia e prugne secche. Per gli amanti degli abbinamenti del territorio, questo Valtellina si accompagna bene con la bresaola e i classici pizzoccheri di grano saraceno. Ottimo anche con carni bianche e formaggi giovani.

Azienda storica a conduzione familiare, Triacca ha sede a Campascio, in Valposchiavo, in Svizzera. I vigneti, e "le" cantine, però, si trovano in Italia. In particolare La Gatta in Valtellina, La Madonnina nel Chianti Classico, Santavenere a Montepulciano. Vitivinicoltori dal 1897, i vini targati Triacca ottengono regolarmente ottimi punteggi nelle più rinomate guide enologiche. Oggi la gestione dell'azienda è nelle mani dei fratelli Giovanni e Luca, esponenti della quarta generazione. Luca è enologo e responsabile della produzione vinicola. Giovanni dirige la casa madre. Con loro, lo zio Rino, la "vecchia guardia", che accoglie ancora i visitatori a La Gatta con la sua nota amabilità e passione.

La Vigna

Terreno	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione
Esposizione	Sud
Allevamento	Archetto valtellinese
Densità imp.	650 g/m2

Il Vino

Tipologia	Rosso DOCG
Provenienza	Lombardia
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 4/5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C.
Sensazioni	Rosso rubino tendente al granata, caratteristici sentori di piccoli frutti come il lampone, ma anche di viola e rosa canina. Al palato asciutto, austero, giustamente tannico, robusto, con tipici sentori di nocciola e prugne secche

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821